

 A Main メイン +750	Assorted Appetizer 前菜の盛り合わせ + Salad サラダ + Lunch Dessert ランチデザート +250で下記デザートに変更できます + Drink ドリンク
 B Main メイン +500	Salad サラダ + Lunch Dessert ランチデザート +250で下記デザートに変更できます + Drink ドリンク
 C Main メイン +350	Salad サラダ + Drink ドリンク
 CHICKEN CAESAR SALAD SET 1,500	Chicken Caesar Salad チキンシーザーサラダ + Drink ドリンク

SET DRINK

Coca-Cola Apple Juice Tea(Hot/Ice) Coffee(Hot/Ice)
コカ・コーラ アップルジュース 紅茶(ホット・アイス) コーヒー(ホット・アイス)

LUNCH TIME ONLY
ALL 450

Draft Beer Sicilian Lemon Sour Glass Wine 6oz (Red/White)
ドラフトビール シチリアンレモンサワー グラスワイン 6oz(赤・白)

Main

PASTA FRESCA BY “ASAKUSA KAIKARO”

浅草開化楼 開発！低加水パスタフレスカ

もちもちした食感と歯切れの良い旨味を感じられる生パスタを超えるパスタ



Monthly Special

今月のおすすめパスタ
内容はスタッフにお尋ね下さい

1,280



Peperoncino

ペペロンチーノ
【おすすめトッピング しらす】

690



Arrabbiata

完熟トマトのアラビアータ
【おすすめトッピング 茄子】
イタリア産完熟トマトと、辛さと旨味のあるペペロンチーノ
ピッコロを使用したこだわりのアラビアータ

980



Melanzane

メランツァーネ
【おすすめトッピング ほうれん草】

1,150



Mentaiko

元祖辛子明太子
【おすすめトッピング 青じそ】

980



Whitebait Genovese

しらすのジェノベーゼ
【おすすめトッピング 海老】

1,250



Shrimp & Aojiso

小海老と青じそ
【おすすめトッピング 大根おろし】

1,050



Carbonara

カルボナーラ
【おすすめトッピング ほうれん草】

1,200



Steamed Chicken

蒸し鶏と青ネギの和風ソース
【おすすめトッピング 大根おろし】

1,100



Bolognese

ボロネーズ
【おすすめトッピング 温泉卵】

1,450



Margherita Pizza

マルゲリータ
水牛モッツァレラ使用

1,500



La Boheme Mix

ラボエムミックス
ラボエム定番のオリジナルクラシックピザ

1,500

TOPPING

ALL 150

Natto Grated Daikon Radish Eggplant Poached Egg
納豆 大根おろし 茄子 温泉卵

ALL 250

Aojiso Spinach Shrimp Whitebait Bacon Spicy Cod Roe
青じそ ほうれん草 海老 しらす ベーコン 辛子明太子

DESSERT
UPGRADE +250

A,Bセットは+250でアラカルの
デザートに変更できます



Tiramisu
ティラミス

アルコールを使用しています
This dessert contains alcohol



Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ



Gelato
ジェラート(3種類選べます)
Pistachio, Amaou, Setouchi Lemon
ピスタチオ・あまおう・瀬戸内レモン